

Microbioma per il sapore e la consistenza (dei cibi) nel cambiamento organolettico della dieta

MSCA Doctoral Networks 2023

TOPIC ID:

HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-9

Ente finanziatore:

Commissione europea, Programma Horizon Europe

Obiettivi ed impatto attesi:

La proposta vincente dovrà essere in linea con le priorità dell'European Green Deal, con la strategia "farm to fork" e con le priorità di Food 2030 per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, nonché con le ambizioni climatiche dell'UE per il 2030 e il 2050. Il programma sosterrà l'innovazione per promuovere i progressi relativi ai microrganismi per un'industria alimentare più sicura, più sana e più rispettosa dell'ambiente. Questo oltre a contribuire alla trasformazione dei sistemi alimentari per ottenere co-benefici per il clima (mitigazione e adattamento), la biodiversità, la sostenibilità ambientale e la circolarità, il cambiamento della dieta, la nutrizione sana e sostenibile e gli alimenti sicuri, la riduzione della povertà alimentare e l'empowerment delle comunità e le imprese fiorenti.

I risultati del progetto dovrebbero contribuire a tutti i seguenti risultati attesi:

- Soluzioni aziendali applicabili alle nuove tecniche di fermentazione e post-fermentazione di precisione;
- Sviluppare la previsione bioinformatica dell'odore, della consistenza, del colore e del sapore dei microbi per creare nuove sfumature e sapori in collaborazione con gli chef/ristoratori;
- Fermentazioni microbiche nuove, migliorate e dimostrate per conferire sapori e consistenze di latte, pesce o carne ad alimenti e ingredienti di origine vegetale, nonché per sfruttare le proprietà di sapore e consistenza delle verdure fermentate;
- Spiegare chiaramente come la proposta produrrà co-benefici per ciascuna delle priorità di Food 2030: nutrizione per diete sane e sostenibili, clima, biodiversità e ambiente, circolarità ed efficienza delle risorse, innovazione e responsabilizzazione delle comunità.

Ambito di applicazione:

La necessità di un approccio olistico per realizzare il pieno potenziale dell'innovazione del microbioma deve sviluppare la previsione bioinformatica dell'odore e del gusto dei microbi per creare nuove sfumature e sapori.

Le proposte devono riguardare i seguenti aspetti:

- Sviluppare e sperimentare innovazioni per fornire nuove tecniche di fermentazione/post-fermentazione di precisione per favorire il cambiamento della dieta migliorando le proprietà organolettiche (odore, consistenza, colore, gusto).
- Sviluppo di nuove biomasse microbiche che possono essere una fonte di micro e macronutrienti per l'uomo.
- Dimostrare la sicurezza dell'approccio sviluppato, in conformità con i quadri normativi UE

pertinenti, in relazione alla sua immissione sul mercato.

- Produrre alimenti di qualità nutrizionale superiore e con potenziali effetti positivi sul microbioma umano.
 - Valutare l'impatto economico e sociale dei prodotti.
 - Le proposte devono attuare l'"approccio multi-attore" e garantire un adeguato coinvolgimento del mondo accademico, delle organizzazioni di ricerca-tecnologia, delle piccole-medie imprese (comprese le start-up), dei ristoranti, delle aziende alimentari e di altri attori rilevanti della catena del valore.
 - Per raggiungere i risultati attesi è fortemente incoraggiata la cooperazione internazionale, in particolare nell'ambito del Forum internazionale sulla bioeconomia.
 - Le proposte devono includere un compito dedicato, risorse adeguate e un piano di collaborazione con altri progetti finanziati nell'ambito di questo tema e di altri temi pertinenti. Dovranno partecipare ad attività congiunte, workshop, focus group o laboratori sociali, nonché organizzare attività comuni di comunicazione e divulgazione e mostrare un potenziale di upscaling. I candidati devono pianificare il budget necessario per coprire queste attività.
- Condizioni specifiche dell'argomento:
Si prevede che le attività raggiungano il TRL 6-8 entro la fine del progetto.

Criteri di eleggibilità:

Condizioni di ammissibilità Le condizioni sono descritte nell'Allegato generale B.

Per essere ammissibili, i richiedenti (beneficiari ed enti affiliati) devono:

- essere soggetti giuridici (enti pubblici o privati) avere sede in uno dei Paesi ammissibili, ovvero Stati membri dell'UE (compresi i Paesi e territori d'oltremare (PTOM)) Paesi non UE:
- Paesi SEE elencati e Paesi associati o Paesi che hanno in corso negoziati per un accordo di associazione e in cui l'accordo entra in vigore prima della firma della sovvenzione (elenco dei Paesi partecipanti)
- Paesi in via di adesione,

I beneficiari e gli enti affiliati devono iscriversi al Registro dei partecipanti - prima di presentare la proposta - e dovranno essere convalidati dal Servizio centrale di convalida (REA Validation). Per la convalida, sarà loro richiesto di caricare documenti che dimostrino lo status giuridico e l'origine.

Le organizzazioni internazionali con sede in uno Stato membro o in un Paese associato sono eccezionalmente ammissibili al finanziamento. Si applicano i seguenti criteri di ammissibilità aggiuntivi: le proposte devono applicare l'approccio multi-attore. Si veda la definizione di approccio multi-attore nell'introduzione a questa parte del programma di lavoro.

Contributo finanziario:

Contributo UE previsto per progetto La Commissione stima che un contributo UE di circa 4,50 milioni di euro consentirebbe di affrontare adeguatamente questi risultati.

Tuttavia, ciò non preclude la presentazione e la selezione di una proposta che richieda importi diversi. Bilancio indicativo Il bilancio indicativo totale per il tema è di 9,00 milioni di euro.

Tipo di azione Azioni di innovazione

Scadenza:

. 22 febbraio 2024 17:00:00 ora di Bruxelles

Ulteriori informazioni:

[wp-9-alimentazione-bioeconomia-risorse-naturali-agricoltura-e-ambiente_orizzonte-2023-2024_it.pdf \(europa.eu\)](#)